



國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年4月份餐飲衛生稽核報告：二坪山校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
阿貴自助餐	1. 14日及19日作業場所牆壁蜘蛛結網 2. 14日驗收後之物料紙箱要置放符合規定之處所，以防止受污染 3. 14日盛裝之容器建議改用不銹鋼之容器為佳 4. 19日冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
山川日式丼飯	1. 19日驗收後之物料紙箱要置放符合規定之處所，不可使用現場，以防止受污染 2. 19日前處理時應穿戴整齊，未戴口罩及髮帽 3. 28日驗收後之物料紙箱要置放符合規定之處所，不可使用現場，以防止受污染	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
彭爸麵食館	1. 14日私人布鞋不可放置工作調理場所 2. 28日作業場所牆壁蜘蛛結網 3. 19日28日前處理時應穿戴整齊，未戴口罩及髮帽	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀西式早午餐	1. 14日冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤
李茶桔兒飲料店	1. 19日製冰機應保持清潔 2. 19日前處理時應穿戴整齊，未戴口罩及髮帽 3. 28日冷凍冷藏庫溫度檢查表未按時紀錄	<input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input type="checkbox"/> 持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達3次者，即依合約條款處置，罰款5000元

- ◆配合「學校健康促進計畫」活動，衛保組於開學前提供健康飲食衛教宣導相關資訊，置放於餐桌上，利於用餐時可吸取相關知識。
- ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
- ◆衛生管理檢查紀錄表為0~5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1~4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：

營養師
張慈軒

單位主管：

衛生保健組
高淑芳

學務長：✓

學務長
侯帝光

敬會 總務處：

技正彭慶澧

採購保管組
王浩中

總務長
曾坤祥

國立聯合大學『餐飲衛生稽核紀錄』

106年4月餐飲衛生稽核報告：八甲校區

廠商名稱	檢查紀錄	追蹤結果
茗祥自助餐	1. 烹調區一部分汗水及前處理區汗水排入水溝，無設置截油槽，菜渣飯粒積留於溝底、油污浮於汗水上方，周遭蚊蠅縈繞(硬體設施)。 2. 散裝食材未標示品名、產地及進貨日期 3. 前處理區及烹調區蒼蠅飛舞	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
圓廳麵店	尚未發現違反GHP事項	
伊品早餐	尚未發現違反GHP事項	
水綠橋	尚未發現違反GHP事項	
荷香園	1. 用餐區二個大門、烹調區門窗及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 2. 無抽油煙機(硬體設施)。 3. 截油槽設施不當無功能(硬體設施)。 4. 地面積垢	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
Shaking 飲料	1. 用餐區二個大門、烹調區門窗及抽風機無防病媒設施(硬體設施)。 2. 地面積垢	<input type="checkbox"/> 已改善 <input checked="" type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 <input checked="" type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤
景觀餐廳	1. 牆面下方氣窗未設置紗網(硬體設施) 2. 烹調作業區排水溝水流怠滯、地面管線妨礙汙物清理造成積垢(硬體設施)	請業者關閉牆面下方氣窗 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤 硬體設施未改善前，請業者加強清理 <input checked="" type="checkbox"/> 持續追蹤

以上稽核項目未改善之項目，持續追蹤並紀錄為缺失點達3次者，即依合約條款處置，罰款5000元。

- ◆配合「學校健康促進計畫」活動，衛保組於開學前提供健康飲食衛教宣導相關資訊，置放於餐桌上，利於用餐時可吸取相關知識。
- ◆每星期不定時至餐廳『依餐飲衛生管理檢查紀錄表』檢查2至3次並記錄及照相存證。
- ◆衛生管理檢查紀錄表為0~5分表示，如完全合格為5分，部分合格則依情況給為1~4分，完全不符合為0分詳如附件。

製表人：

林秀勤

單位主管：

衛生保健組 高淑芳

學務長：

學生事務長 侯帝光

敬會 魏 裕 康

技正 彭慶禮

採購保潔組 王浩中

總務長 曾坤祥

餐廳硬體設施改善，預於衛生委員會提案，決議後交由總務處於10月份校務基會會議提出預算需求。